

COLLE VENTOSO GRASPAROSSA SECCO
Colli di Scandiano e Canossa DOP



Denominazione: Colli di Scandiano e di Canossa DOP

Tipologia: Lambrusco frizzante secco

Area di Produzione: collina di Scandiano

Vitigni: 100% Lambrusco Grasperossa

Suolo: calcareo-argilloso

Raccolta: da metà settembre

Vinificazione: selezione delle uve, diraspa-pigiatura e macerazione sulle vinacce per circa 5 giorni. Segue fermentazione a temperatura controllata in acciaio e rifermentazione in autoclave

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei e cremosa spuma purpurea

Profumo: sentori vinosi su trama fruttati di sottobosco, amarene insieme a viole e mandorle

Gusto: palato ricco in cui prevale la componente tannica che ben si bilancia con la moderata acidità. Finale lungo e fruttato

Abbinamenti: tortelli verdi, faraona arrosto

Temperatura di servizio 12 - 14°C

Grado alcolico 11,5 %

Residuo zuccherino 9 g/l

Acidità totale 8

Ph 3,20

Contenuto 750 ml